# Bolo de fubá com goiabada

- *Xícara de chá = eu costumo usar o copo de vidro com marcações em amarelo.*
- *Coloque o forno para aquecer a 180º*
- *Unte a forma com manteiga e fubá*

## Ingredientes

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de fubá
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite.
- 3 ovos
- 2 colheres cheias de manteiga
- 1 pitada de sal
- 100 g de goiabada em filetes finos
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1 colher (sopa) rasa de erva doce. Não colocar muito!

## Modo de Preparo

1. No liquidificador, bata o açúcar, leite, a manteiga e os ovos. Deixe misturando por cerca de 3 minutos e, após esse tempo, reserve.
2. Numa vasilha, coloque o fubá e a farinha peneirada. Despeje a mistura reservada e bata com o fuet até ela ficar uniforme.
3. Por fim, coloque a erva doce e o fermento. Mexa até perceber que ficou bem misturado.
4. Agora, despeje metade desta mistura na forma. Espalhe a goiabada por cima. Por fim, despeje o restante da mistura. Assim, a goiabada ficará como recheio.
5. Asse em forno médio por cerca de 35 a 40 minutos ou até dourar.
6. Desenforme morno e deixe esfriar.